

Pintade de l'Ardèche

Volaille

LE PRODUIT

Les Pintades de l'Ardèche IGP sont élevées en plein air, en zone de montagne ou de piémont, avec un accès libre à un parcours arboré, naturellement recouvert de gravillons, et nourries avec une alimentation composée de 50 à 80 % minimum de céréales suivant l'âge. Les souches utilisées sont rustiques et à croissance lente, ce qui permet une durée d'élevage longue : au moins 94 jours. □

ARÔMES ET SAVEURS

Le goût intense, la fermeté et le caractère peu gras de la viande de Pintade de l'Ardèche permettent de l'apprécier à travers une multitude de recettes adaptées soit à la carcasse entière, soit aux différents morceaux issus de la découpe. □

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique où sont élevées les Pintades de l'Ardèche est centrée sur le massif montagneux d'Ardèche (les Monts du Vivarais) dans le centre-est du Massif Central. Elle est exclusivement constituée de communes situées en zone de montagne ou de piémont. □

UN PRODUIT RECONNU

Le développement de cette production remonte aux années 60 dans le nord Ardèche : dans des exploitations familiales de petite taille s'est développée une production de volailles traditionnelles de qualité qui était adaptée à la valorisation de ces terres difficiles et à leurs ambitions de qualité de produit.

Le saviez-vous

Les animaux ont libre accès au plein-air à partir du 56ème jour d'élevage, sur des terrains arborés qui comprennent notamment au moins 30 arbres d'essences locales pour 400 m² de bâtiment. Ces arbres permettent d'assurer l'abri des volailles contre le soleil en été et limitent la force du vent. Ils favorisent ainsi la sortie des animaux et leur bonne santé.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement qualité des volailles fermières de l'Ardèche (GQVFA)

Z.A. Le Flacher

07340 FELINES

Président(e) : DE BENGY Michel **Contact :** Stéphanie MANDARON

Tél. : 04 75 34 59 06

Mél. : stephanie.mandaron@ldc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats

17 rue Jacquard

26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269

Tél. : 04 75 41 06 37

Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Président(e) : DUPRIEU Samuel **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pintade-de-lardeche-20012>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_PintadedeArdech_e_G_201610.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_PintadedeArdech_e_A_201610.pdf
3. <mailto:stephanie.mandaron@ldc.fr>
4. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
7. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>